

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 05/25/10)





CCP200

Vintage Collection™
Old Fashioned Movie Time Popcorn Cart

Instructions and Recipes
Instructions et Recettes
Instrucciones y Recetas



CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz
325 Watts, 2.71 Amps

ENGLISH

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge nor cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. NEVER force Kettle in or out of the brackets as this may cause gears to become misaligned and appliance will not operate properly.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.

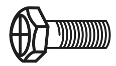
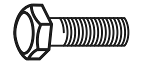
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
14. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
15. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
20. **Save these instructions!**

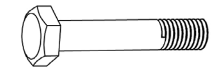
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART, a product in Nostalgia Electrics' Vintage Collection™. This 48" tall vendor-style popcorn cart will be the hit of every party. It pops up to eight cups of hot, fresh, kettle cooked popcorn per batch. Providing a vintage look and feel, reminiscent of silent movie houses and carnivals circa-early 1900s, the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART is designed for home use. It features a large, stainless steel kettle with a built-in stirring system and kernel catcher to keep unpopped kernels out of each perfect batch. There is a compartment in the base of the unit to store supplies, making it easy to keep the cart well stocked and organized. The OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART has an easy-to-clean design. Its accessible height makes serving a snap.

PARTS & ASSEMBLY

Hardware

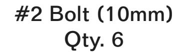


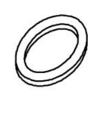
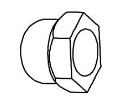
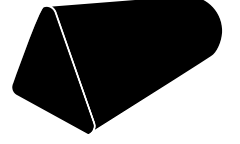
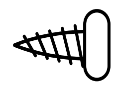
#1 Screw (10mm)
Qty. 4

#2 Bolt (10mm)
Qty. 6

#3 Bolt (20mm)
Qty. 4

#4 Bolt (65mm)
Qty. 4



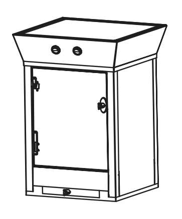
#5 Flat Washer
Qty. 8

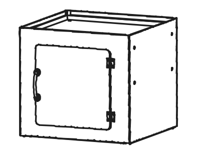
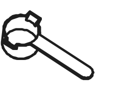
#6 Nut Cap
Qty. 6

#7 Kernel Tray Handle
Qty. 1

#8 Kernel Tray Handle Screw
Qty. 1

Parts



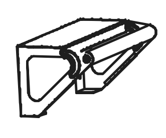
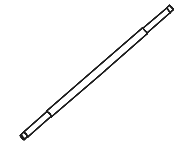
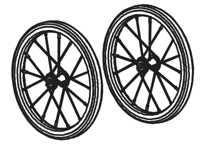
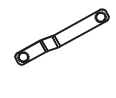



(A) Main Unit

(B) Kernel Measuring Cup (2 ounces)

(C) Storage Compartment

(D) Oil Measuring Spoon (1 Tbsp.)

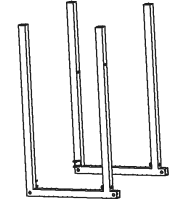





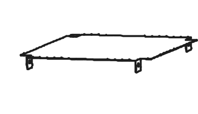
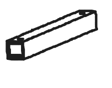
(E) Push Handle

(F) Axle Rod

(G) Wheel

(H1) Wrench

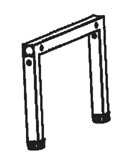
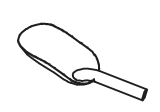



(H2) Wrench

(I) Base Support

(J) Bottom Plate

(K) Cross Bar

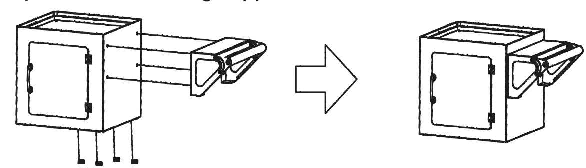



(L) Leg Assembly

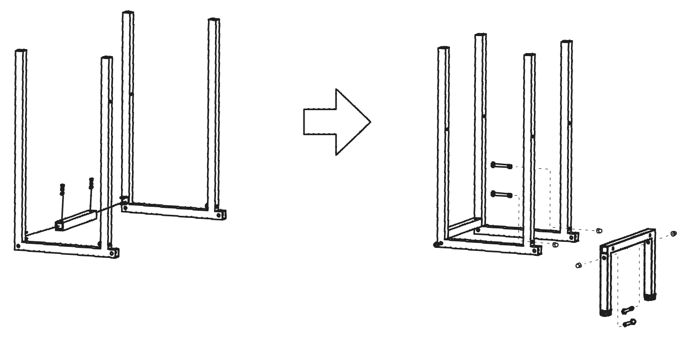
(M) Popcorn Scoop

Assembly of Base Support

1. Attach Push Handle (E) from inside Storage Compartment (C) using supplied #1 Screws.

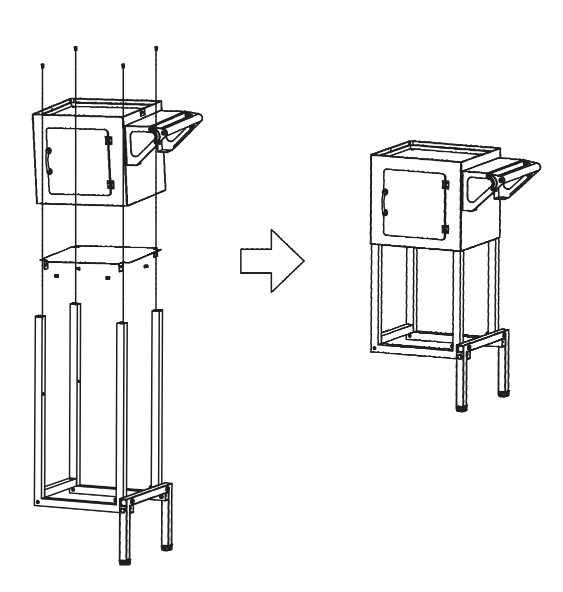


2. Insert Cross Bar (K) into the square inserts on the inside of Base Support (I) and secure from above with two #2 Bolts. Insert the Leg Assembly (L) over the protruding ends of the Base Support (I) and fasten from the inside of Base Support (I) using four #4 Bolts, four #5 Flat Washers, and four #6 Nut Caps.



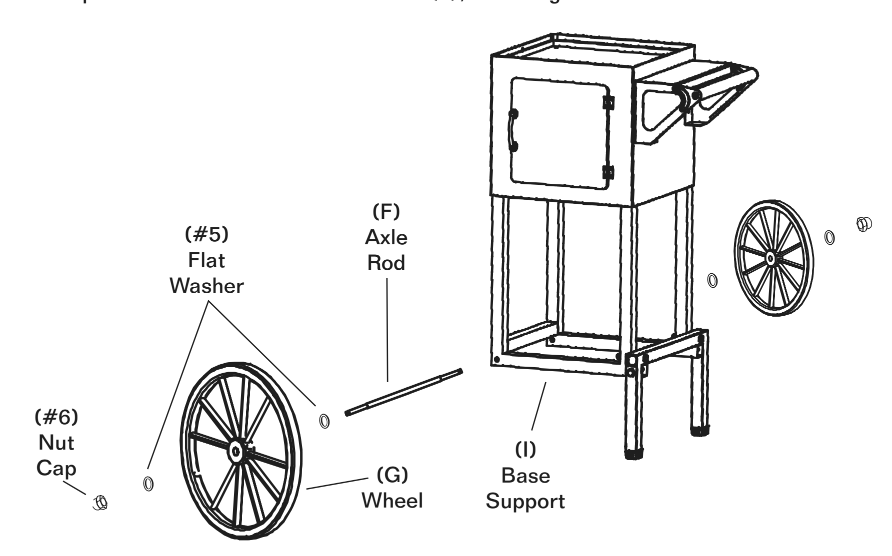
3. Secure Bottom Plate (J) to Base Support (I) using four #2 Bolts.

4. Assemble Base Support (I) into the bottom of the Storage Compartment (C) and secure with four #3 Bolts.



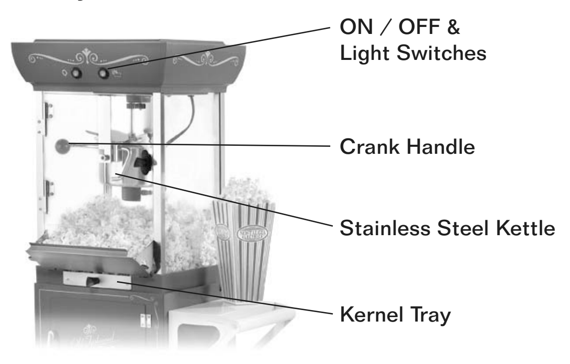
Assembly of Wheels

1. Insert Axle Rod (F) into Base Support (I).
2. Put on #5 Flat Washer. Slide Wheel (G) into Axle Rod (F) and add a second #5 Flat Washer.
3. Use the end of Wrench (H2) with small notch to hold the Axle Rod notch in place. While holding Axle Rod (F) in place, tighten the #6 Nut Cap with Wrench (H1).
4. Add #5 Flat Washer, second Wheel (G), another #5 Flat Washer, and #6 Nut Cap to the other side of the Axle Rod (F), following the directions above.

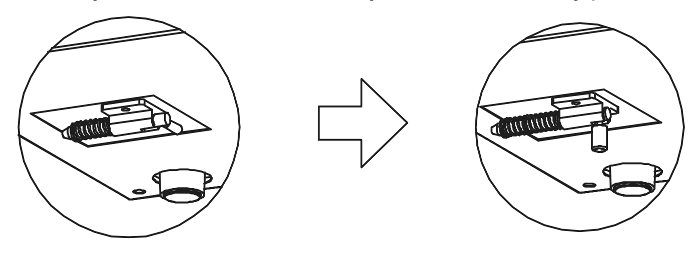


ENGLISH

Assembly of Main Unit

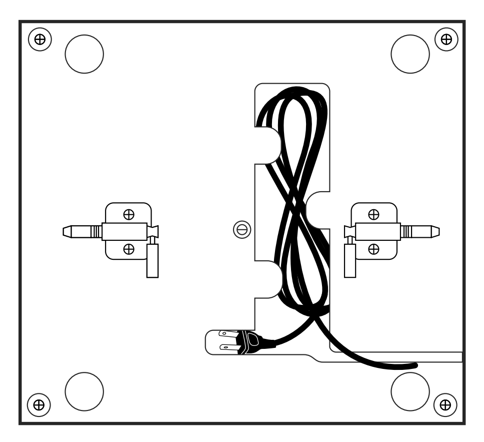


1. Remove Power Cord from underneath Main Unit (A).
2. Place Main Unit (A) onto the top of the Storage Compartment (C).
3. Ensure that the two inserting pins at the bottom of the Main Unit (A) line up correctly so that Main Unit (A) can be locked under the beam of the Storage Compartment (C).
4. Remove Kernel Tray from Main Unit (A) and turn right side up. Attach #7 Kernel Tray Handle with #8 Kernel Tray Screw and correctly place inside Main Unit (A).



Cord Location

Cord is located at the bottom of the Main Unit (A).



HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Wipe down the inside of the Kettle and be sure it is properly placed in the brackets before starting.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn, cooking oil, Kernel Measuring Cup (B) and Oil Measuring Spoon (D). (Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit).
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
4. Make sure Kettle is properly secured in support brackets.
5. Make sure Kettle motor is plugged in.
6. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine (see illustration above for location of switches). Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Turn unit OFF.
8. Use the Oil Measuring Spoon supplied with your OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART to add 1 tablespoon of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For best popping results, it is suggested to use light vegetable oil.
9. Add popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup (B).
10. Turn the unit ON and close the door. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the flip lids on the Kettle - just like at the theater!

ENGLISH

HELPFUL TIPS

SMOKING

If your OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged before cleaning. Unplug the outer plug to the outlet as well as the Kettle motor plug inside the Main Unit (A).
2. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit (A), then wipe with a non-abrasive towel to dry.
3. Unplug Kettle motor and remove Kettle from support brackets.
4. Take Kettle out of the Main Unit (A). After removing Kettle from Main Unit (A), fill ⅔ of Kettle with hot, soapy water.
5. Let the Kettle sit for 15 – 20 minutes to cut the grease. (time may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary)
6. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
7. Rinse inside carefully and dry.
8. Wipe outside of Kettle with damp cloth and dry.

   NOTE: To protect the motor plug from getting wet, **never immerse the Kettle in any liquid**. Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

The OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART makes hot, fresh, theater style popcorn every time – anytime!
Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

- Regular theater style popcorn – add butter and salt.
- Add a pinch of sugar and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any gourmet popcorn seasoning kit.
- Try some of these fun recipes:

1 Gallon = 16 Cups

PARMESEAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 Tsp Garlic Powder
- 3 Green Onions, finely chopped
- ½ Tsp Cracked Pepper
- 1 Tsp Sea Salt
- 1 Cup Parmesean Cheese, grated (more or less to taste)
- 3 Tbsps Olive Oil, heated

Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 10.

Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesean cheese. Set aside.

In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.

Toss until well coated.

Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.

You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn
- ½ Cup Corn Syrup
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Teaspoon Salt
- 1 Stick of Butter, softened

Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 10.

Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.

Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.

Remove from heat.

Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.

Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

CHUNKY MONKEY

- 1 Gallon Popcorn
- 1 12-oz bag Semi-Sweet Chocolate Chips
- 1 12-oz bag Peanut Butter Morsels
- 4.2 oz bag Banana Chips, broken into small pieces
- 11-oz bag Peanuts

Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 10.

Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Toss together popcorn and banana chips.

Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.

Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.

Allow to cool.

When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon Popped Corn
- 1 12-oz bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
- 1¼ cup Peppermint Sticks, crushed

Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 10.

Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Spread popcorn evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate over popcorn.

Sprinkle crushed peppermints over chocolate.

Allow to cool.

When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART / CCP200

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion.
In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Spécifications des Appareils:
120 Volts, 60 Hz
325 Watts, 2.71 Ampères

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS immerger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasif.
4. NE JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
6. NE JAMAIS retirer la Marmite de ses supports ou l'enfoncer de force parce que ceci pourrait désaligner l'engrenage, et l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou au moment du nettoyage.
8. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e) ou lorsqu'il ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS nettoyer quelque pièce de cet appareil au lave-vaisselle.
10. Garder hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
12. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient pas utiliser cet appareil.
13. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour ne pas qu'ils jouent avec celui-ci.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Les mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris les éléments suivants:

1. Lire toutes les consignes avant de faire fonctionner l'appareil.
2. Garder la porte de l'Appareil principale fermée au moment de son fonctionnement. Ne pas toucher à la Marmite en fonctionnement; elle devient très CHAUDE.
3. Pour se protéger des chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à proximité d'eux.
5. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.
6. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou que l'appareil a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparations le plus près pour qu'il soit évalué ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires pourrait provoquer des blessures.

8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. Placer l'appareil le plus près possible d'une prise de courant pour éviter de se blesser en trébuchant sur le cordon électrique.
10. NE PAS laisser le moteur de la Marmite tourner lorsque l'éclatement du maïs a cessé.
11. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer l'appareil.
12. NE PAS utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il est prévu.
13. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
14. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger dans la Marmite avant son utilisation.
15. S'assurer que la Marmite est correctement fixée aux supports avant le fonctionnement et que la prise du moteur est branchée à la Marmite.
16. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un long cordon.
17. Des rallonges électriques peuvent être utilisées si vous être prudents lorsque vous en faites l'utilisation.
18. Les caractéristiques électriques d'une rallonge devraient être semblables ou meilleures que celles attribuées à l'appareil.
19. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche doit être branchée dans une fiche électrique polarisée également et ce, dans une direction seulement, selon les dimensions des fiches présentes dans la prise.
20. **Conserver ces consignes!**

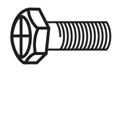
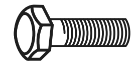
FRANÇAIS

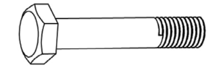
INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN, un produit de la Collection Vintage, de Nostalgia Electronics™. Ce chariot de style vendeur de maïs de 48 po (122 cm) de hauteur aura beaucoup de succès dans chacune de vos fêtes. Il peut faire éclater 1.89 L de maïs chauds, frais par lot. Ayant l'apparence des vieilles salles de cinéma d'antan et des carnavals du début du XXe, le CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN est conçu pour la maison. Il dispose d'une large Marmite en acier inoxydable et d'un système de brasage intégré ainsi que d'un dispositif recueilleur de maïs en grains pour conserver chaque lot exempt de grains de maïs non éclatés. Il y a un compartiment à la base de l'appareil pour ranger les fournitures, ce qui permet de garder le chariot bien approvisionné et organisé. Le CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN est d'une conception facile à nettoyer. Sa hauteur accessible facilite le service.

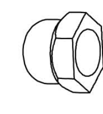
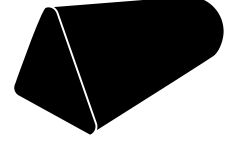
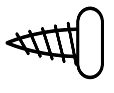
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Matériel

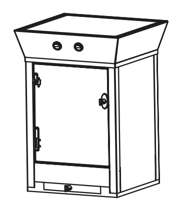


Vis n° 1 (10mm) Qté. 4	Boulon n° 2 (10mm) Qté. 6	Boulon n° 3 (20mm) Qté. 4	Goujon n° 4 (65mm) Qté. 4

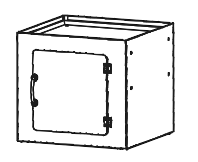





Rondelle Plate n° 5 Qté 8	Capuchon d'Écrou n° 6 Qté 6	Traitement de Plateau de Grain n° 7 Qté 1	Vis de Traitement de Plateau de Grain n° 8 Qté 1

Pièces







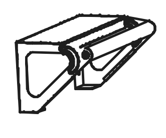


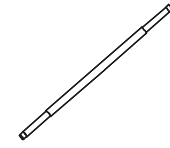
(A) Appareil Principal

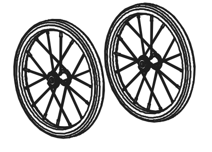
(B) Tasse à Mesurer le Maïs (4 onces)

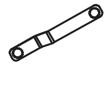
(C) Compartiment de Rangement

(D) Cuillère à Mesurer l'Huile









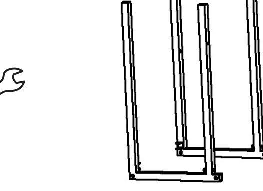
(E) Poignée de Poussée

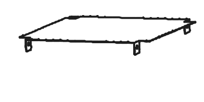
(F) Essieu

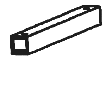
(G) Roue

(H1) Clé







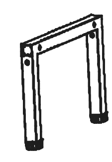


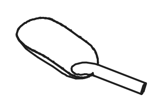
(H2) Clé

(I) Base

(J) Plaque de Fond

(K) Barre Transversale





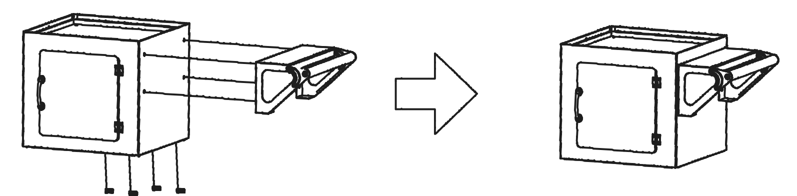
(L) Jambe de Soutien

(M) Godet à Maïs

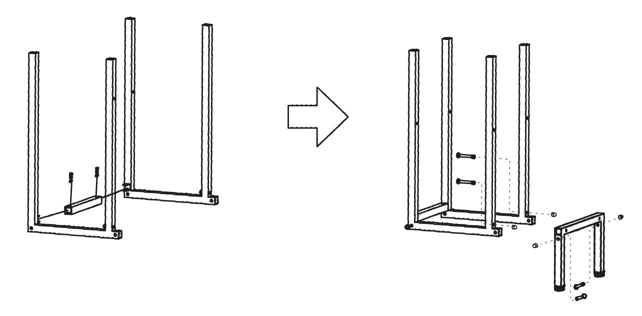
FRANÇAIS

Assemblage de la Base

1. La Poignée de Poussée (E) se fixe au Compartiment de Rangement (C) à l'aide des Vis n° 1 prévues.

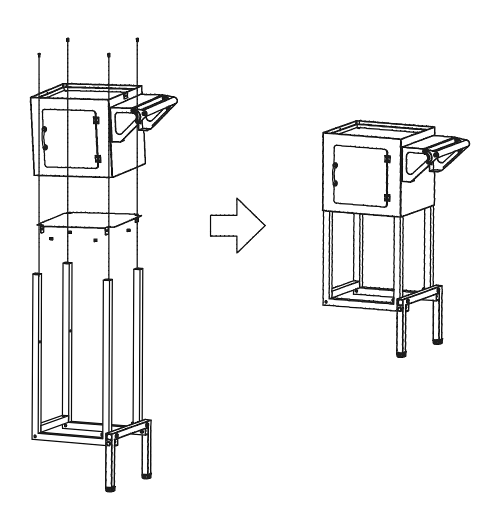


2. Insérez la Barre Transversale (K) dans les espaces d'insertion situés à l'intérieur du socle de la Base (I) et fixez par-dessous avec les boulons n° 2. Insérez la jambe de soutien (L) sur les extrémités protubérantes du support de Base (I) et fixez par l'intérieur de celui-ci à l'aide de quatre Boulons n° 4, quatre Rondelles Plates n° 5 et quatre Écrous n° 6.



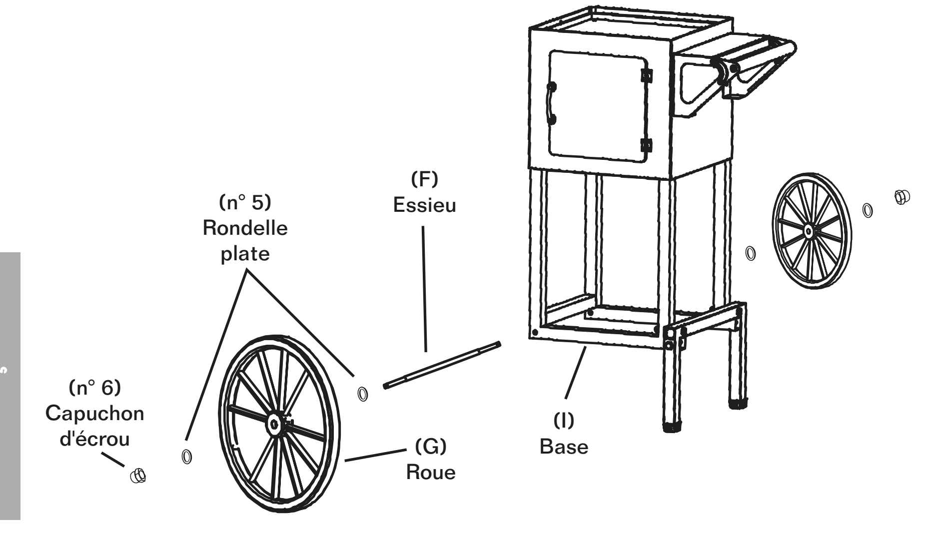
3. Fixez la Plaque de Fond (J) au support de Base (I) à l'aide de deux Boulons n° 2.

4. Joignez le support de base (I) dans le bas du compartiment de rangement (C) et fixez le tout avec quatre Boulons n° 3.



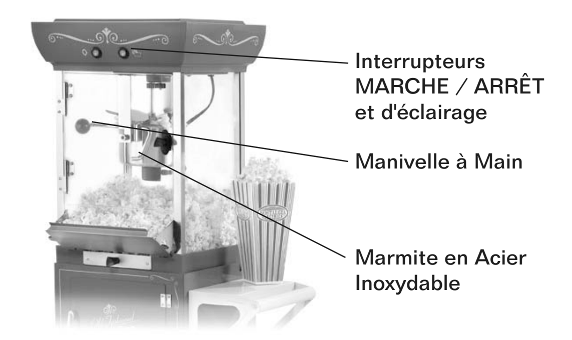
Assemblage des Roues

1. Insérer l'Essieu (F) dans la Base (I).
2. Mettez une Rondelle Plate n° 5. Glissez la Roue (G) sur la tige d'Essieu (F) et ajoutez une seconde Rondelle Plate n° 5.
3. À l'aide du bout de la clé (H2) comportant une petite encoche, maintenez l'encoche de la tige d'essieu en place. Pendant que vous maintenez la tige d'essieu en place, serrez l'écrou n° 6 à l'aide de la clé (H1).
4. Ajoutez une Rondelle Plate n° 5, la seconde Roue (G), une autre Rondelle Plate n° 5 et un Écrou n° 6 de l'autre côté de la tige d'Essieu (F) et répétez les étapes ci-dessus.

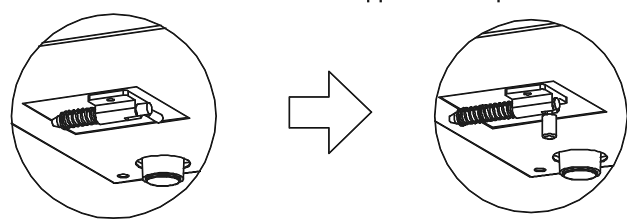


FRANÇAIS

Assemblage de l'Appareil principal

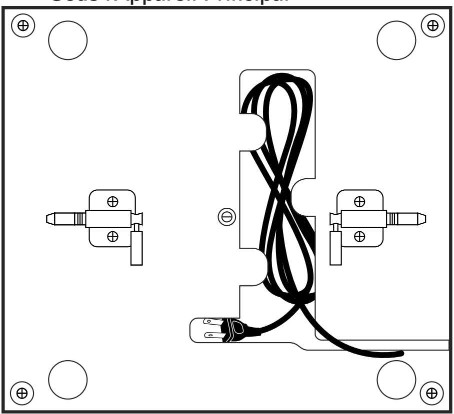


1. Enlevez la corde d'alimentation d'énergie à partir de sous l'Appareil Principal (A).
2. Placer l'Appareil Principal (A) sur le dessus du Compartiment de Rangement (C).
3. S'assurer que les deux goupilles d'insertion sur le fond de l'Appareil Principal (A) s'alignent correctement de manière à ce que l'Appareil Principal (A) se verrouille sous la barre du Compartiment de Rangement (C).
4. Retirez le plateau de grain à partir de l'Appareil Principal (A) et tournez le côté droit vers le haut. Attachez le traitement de plateau du grain #7 avec la vis de plateau du grain #8 et le placez correctement à l'intérieur de l'Appareil Principal (A).



Emplacement de corde

Sous l'Appareil Principal



FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant son utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant avec une éponge, une serviette ou un chiffon humide, non abrasif(ve), puis l'assécher avec une serviette sèche. Essuyer l'intérieur de la Marmite et s'assurer qu'elle est correctement placée sur les supports avant de démarrer l'appareil.

1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise murale avant de démarrer l'appareil. S'assurer que votre cordon est éloigné d'une source d'eau. Un prolongateur peut être utilisé.
2. Réunir toutes les fournitures nécessaires à votre maïs : le maïs, les assaisonnements, les bols ou les sacs comme récipient pour le maïs, l'huile de cuisson, une tasse à mesurer le maïs et une cuillère pour mesurer l'huile. (La tasse à mesurer le maïs et la cuillère à mesurer l'huile ne sont pas incluses avec votre appareil.)
3. Brancher l'appareil alors qu'il est en position Arrêt.
4. S'assurer que la Marmite est fixée solidement sur les supports.
5. S'assurer que le moteur de la Marmite est branché.
6. Mettre l'appareil en position Marche en appuyant sur l'interrupteur qui se trouve sur le dessus de l'appareil (voir l'illustration ci-dessus pour l'emplacement des interrupteurs. Laisser l'appareil fonctionner 3-5 minutes pour réchauffer la Marmite.
7. Mettre l'appareil à la position Arrêt.
8. Utiliser la cuillère à mesurer l'huile fournie avec votre CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN pour ajouter votre huile préférée à maïs dans la Marmite. Pour de meilleurs résultats, il est préférable que vous utilisiez de l'huile végétale. Employez une cuillerée à soupe d'huile par groupe.
9. Ajouter le maïs en grains à la Marmite à l'aide de la tasse à mesurer le maïs.
10. Mettre l'appareil à la position Marche, puis fermer la porte. En un rien de temps, vous entendrez le maïs éclaté. Du maïs frais et chaud commencera à sortir des rabats de la Marmite – comme dans les salles de cinéma!

CONSEILS PRATIQUES

FUMÉE

Si votre CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN commence à fumer durant la cuisson, il se peut qu'il y ait une accumulation de graisse. Afin de diminuer le risque de fumée, s'assurer de nettoyer l'intérieur de la Marmite entre les utilisations.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Débrancher la prise extérieure de la prise murale ainsi que le moteur de la Marmite à l'intérieur de l'Appareil principal.
2. Utiliser une éponge, une serviette ou un chiffon légèrement humide, non abrasif(ve) pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'Appareil principal, puis l'assécher avec une serviette sèche non abrasive.
3. Débrancher le moteur de la Marmite, puis retirer la Marmite des supports.
4. Retirer la Marmite de l'Appareil principal. Après avoir retiré la Marmite de l'Appareil principal, remplir la Marmite aux ⅔ d'eau chaude savonneuse.
5. Laisser la Marmite 15 – 20 minutes pour dégager la graisse. (le temps peut varier – se servir de son jugement quant au nettoyage à être effectué).
6. Vider l'eau. S'il y a lieu, utiliser le côté rugueux de l'éponge pour frotter l'intérieur de la Marmite.
7. Rincer l'intérieur soigneusement, puis assécher.
8. Essuyer l'extérieur de la Marmite avec un chiffon humide, puis assécher.

   NOTE: Pour protéger la prise du moteur de l'humidité, ne jamais immerger la Marmite dans quelque liquide que se soit. Ne jamais placer des pièces dans le lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

RECETTES

LE CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN fait du maïs chaud, frais, de style des salles de cinéma chaque fois – en tout temps. Profitez de votre maïs fraîchement éclaté de plusieurs façons:

- Maïs régulier de style salles de cinéma – ajouter du beurre et du sel
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs pour un goût de maïs sucré
- Maïs parfumé – ajouter les assaisonnements de votre ensemble d'assaisonnement à maïs pour gourmet
- Essayez ces savoureuses recettes:

SINGE JOUFFLU

- 3.79 L de Maïs Éclaté
- 1 Sac de 340g de Brisures de Chocolat Mi-Sucré
- 1 Sac de 340g de Bouchées au Beurre d'Arachides
- 1 Sac de 119g de Croustilles de Banane, Coupées en Petits Morceaux
- 1 Sac de 311g d'Arachides

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN tel qu'indiqué à la page 23.

Faites fondre les brisures de chocolat et les bouchées au beurre d'arachide sur la cuisinière, tel que recommandé sur leur emballage.

Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.

Mélangez le maïs éclaté et les croustilles de banane.

Étendez le mélange de maïs et de croustilles de banane également sur la tôle à biscuits.

Arrosez le maïs et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides fondu.

Saupoudrez les arachides sur le mélanger de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides.

Laissez refroidir.

Lorsque le chocolat et le beurre d'arachides aura durci, cassez votre Singe Joufflu en morceaux.

Peut être conservé dans des sacs de plastique pour congélateur.

MAÏS ÉCLATÉ AU PARMESAN

- 3.79 L de Maïs Éclaté
- 1 Cuil. à thé de Poudre d'Ail
- 3 Échalotes Finement Hachées
- ½ Cuil. à Table de Poivre Concassér
- 1 Cuil. Table de Sel de Mer
- 1 Tasse de Parmesan Râpé (plus ou moins, au goût)
- 3 Cuil. Table d'Huile d'Olive Chauffée

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN tel qu'indiqué à la page 23.

Mélangez la poudre d'ail, les échalotes, le poivre concassé, le sel de mer et le parmesan. Réservez.

Dans un grand bol à mélanger, arrosez le maïs avec de l'huile d'olive chaude.

Mélangez jusqu'à ce que le maïs soit bien badigeonné.

Ajoutez les ingrédients secs graduellement tout en continuant à mélanger le maïs jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.

Vous pouvez aussi saupoudrez les ingrédients secs sur le maïs dans un grand sac en papier ou en mousseline.

BOULES DE MAÏS ÉCLATÉ TRADITIONNELLES

- ½ Tasse de Maïs Éclaté
- ½ Tasse de Sirop de Maïs
- ½ Tasse de Sucre Granulé
- ½ Cuil. Thé de Sel
- 1 Bâtonnet de Beurre, Amolli

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN tel qu'indiqué à la page 23.

Mélangez le sirop de maïs, le sucre et le sel ensemble dans un chaudron et faire dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.

Ajoutez le maïs éclaté au chaudron en remuant constamment à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit enrobé également.

Retirez du feu.

Utilisez le beurre ramolli pour faire des boules pendant que le mélange de maïs est encore chaud.

Emballez les boules individuellement dans une pellicule plastique, attachez et conservez à la température de la pièce.

ÉCORCES DE MAÏS ÉCLATÉ À LA MENTHE

- 3.79 L de Maïs Éclaté
- 1 Sac de 340g de Brisures de Chocolat Mi-Sucré
- 1 ¼ Tasse de Bâtonnets à la Menthe, Émiettés

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN tel qu'indiqué à la page 23.

Faites fondre les brisures de chocolat sur la cuisinière, tel que le recommande l'emballage.

Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.

Étendez le maïs éclaté également sur la tôle à biscuits.

Arrosez le maïs éclaté avec le chocolat fondu.

Saupoudrez les bâtonnets à la menthe émiettés sur le chocolat.

Laissez refroidir.

Lorsque le chocolat aura durci, brisez les écorces de maïs éclaté è la menthe en morceaux.

Se conserve dans des sacs en plastique pour le congélateur.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN / CCP200

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122

Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

CONTENIDO

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:

120 Volts, 60 Hz
325 Watts, 2.71 Amps

PRECAUCIÓN IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA utilice una esponja ni un paño que sean abrasivos.
4. NUNCA utilice un estropajo para limpiar el equipo.
5. NUNCA deje el equipo sin atención mientras lo esté utilizando.
6. NUNCA fuerce el caldero al introducirlo en los soportes ni al extraerlo de los mismos, ya que esto puede provocar que los engranajes queden mal alineados y que el equipo no trabaje adecuadamente.
7. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté usándola y durante su limpieza.
8. NO opere este equipo si tiene el cable o la espiga dañados, o si funciona inadecuadamente.
9. NO limpie ninguna de los componentes de este equipo en una lavadora de platos.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
12. Este equipo no debe ser operado nunca por adolescentes ni por personas con dificultades en el aprendizaje si no están debidamente supervisados.
13. Los adolescentes debe estar bajo supervisión mientras estén en la proximidad del equipo para garantizar que no jueguen con el.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan equipos eléctricos deben tomarse medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar este equipo.
2. Mantenga cerrada la puerta de la unidad principal mientras lo esté operando. No toque el caldero mientras esté operando el equipo, se pone MUY CALIENTE.
3. Para protegerse de los choques eléctricos no sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni cualquier otra parte de este equipo en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
6. NO opere ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, ni si el equipo ha sido dañado de cualquier manera. Lleve el equipo

al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.

7. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de estos puede causar lesiones.

8. NO lo utilice en exteriores.

9. Coloque el equipo tan cerca del tomacorriente como sea posible para evitar lesiones ocasionadas al tropezar con el cable eléctrico.

10. NO deje el motor del caldero trabajando una vez que haya cesado la explosión de las palomillas.

11. Cuando se mueva este equipo deben tomarse precauciones extremas.

12. NO use el equipo para otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.

13. Un equipo que esté enchufado en un tomacorriente no debe dejarse sin supervisión mientras esté en operación.

14. Antes de usar el caldero verifique que no haya en ella objetos extraños.

15. Asegúrese de que el caldero esté colocado adecuadamente en los soportes antes de operarlo y de que el enchufe del motor esté enchufado en el caldero.

16. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que se enrede o que se tropiece con el.

17. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.

18. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.

19. Este aparato posee un enchufe polarizado (una paleta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para ser ingresado en un tomacorriente polarizado de una única forma.

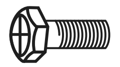
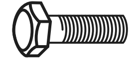
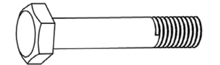
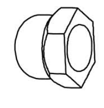
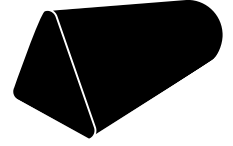
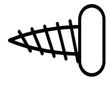
20. ¡Guarde estas instrucciones!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART, un producto de Nostalgia Electrics' Vintage Collection™. Este carrito de palomitas de maíz de estilo vendedor de 48" de altura será un éxito en cada fiesta. En cada tanda se pueden elaborar en el caldero hasta dos cuartos de galón de palomitas de maíz calientes y frescas. Proporcionando un estilo y un sentimiento antiguos que hacen recordar las casas del cine silente y los carnavales de principios de los años 1900, el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART está diseñado para uso doméstico. Posee un caldero grande de acero inoxidable con un sistema de agitación incorporado y un receptor de granos para mantener los que no se abren fuera del lote terminado. Hay un compartimiento en la base de la unidad para almacenar suministros, de modo que sea fácil mantener el carrito bien abastecido y organizado. El OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART tiene un diseño que facilita la limpieza. Su altura accesible hace que servir sea muy fácil.

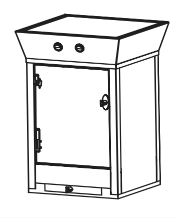
PARTES Y ENSAMBLE

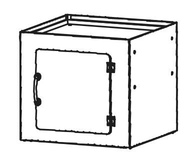
Accesorios

			
Tornillo Nº 1 (10 mm) Cantidad 4	Perno Nº 2 (10 mm) Cantidad 6	Perno Nº 3 (20 mm) Cantidad 4	Perno Nº 4 (65 mm) Cantidad 4
			
Arandela Plana Nº 5 Cantidad 8	Tapa de Tuerca Nº 6 Cantidad 6	Manija de la Bandeja Nº 6 Cantidad 1	Tornillo de la Manija Nº 7 Cantidad 1

ESPAÑOL

Piezas



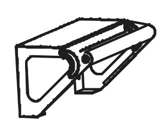
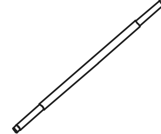
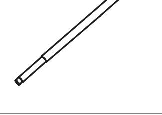
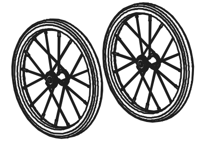
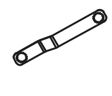



(A) Unidad Principal

(B) Medida del Caldero (4 onzas)

(C) Compartimiento de Almacenamiento

(D) Cucharón para Medir el Aceite

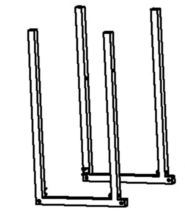
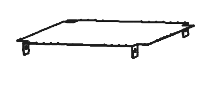
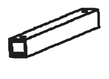






(E) Agarradera para Empujar

(F) Barra de Eje

(G) Ruedas

(H1) Llave

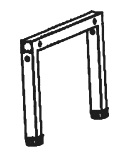
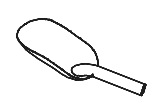





(H2) Llave

(I) Soporte de Base

(J) Placa Inferior

(K) Barra Transversal

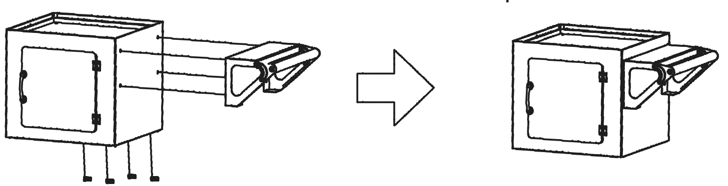



(L) Conjunto de las Patas

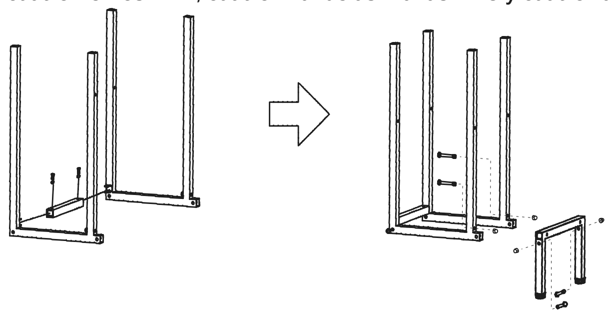
(M) Pala para Servir las Palomitas de Maíz

Conjunto del soporte de base

1. La Agarradera para Empujar (E) se fija al Compartimiento de Almacenamiento (C) utilizando los Tornillos Nº 1 que se suministran.

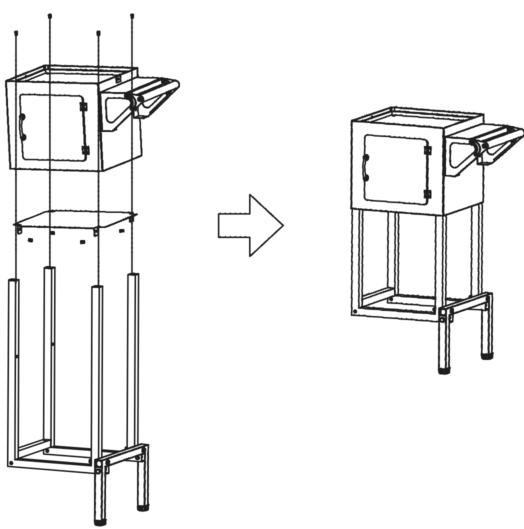


2. Inserte la Barra en Cruz (K) en las inserciones cuadradas del interior del Soporte de Base (I) y sujete desde abajo con dos Pernos Nº 2. Inserte el Ensamble del Pie (L) sobre los extremos salientes del Soporte de Base (I) y sujete el Soporte de la Base (I) desde adentro hacia afuera utilizando cuatro Pernos Nº 4, cuatro Arandelas Planas Nº 5 y cuatro Tuercas Nº 6.



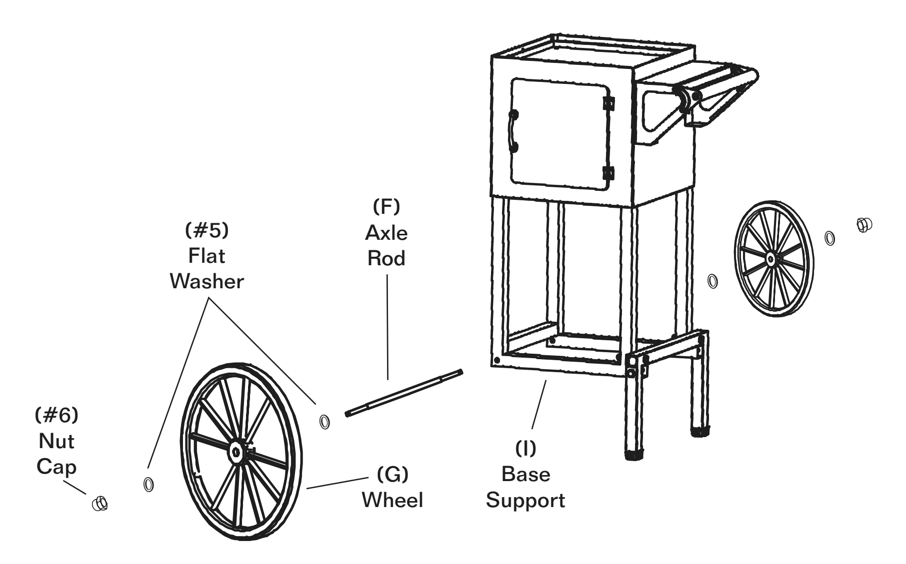
3. Sujete el Placa Inferior (J) al Soporte de la Base (I) utilizando cuatro Pernos Nº 2.

4. Arme el Soporte de Base (I) en la parte inferior del Compartimiento de Almacenamiento (C) y ajuste con cuatro Pernos Nº 3.



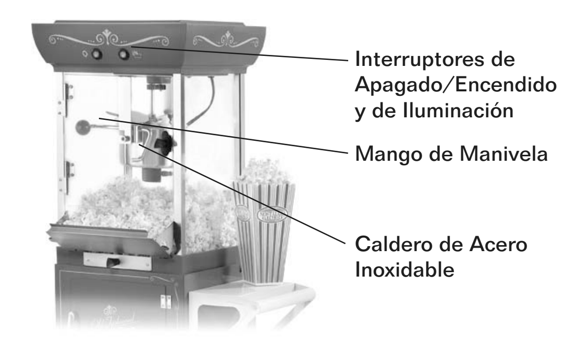
Ensamblaje de las ruedas

1. Inserte la Barra de Eje (F) en el soporte de Base (I).
2. Coloque una arandela plana Nº 5. Deslice la Rueda (G) en la Barra de Eje (F) y añada otra Arandela Plana Nº 5.
3. Utilice el extremo de la Llave (H2) con la pequeña muesca para sostener la muesca de Barra de Eje (F) en el lugar. Mientras que sostiene el Barra de Eje (F) en el lugar, apriete la Tapa de Tuerca Nº 5 con la Llave (H1).
4. Añada una Arandela Plana Nº 5, la segunda Rueda (G), otra Arandela Plana Nº 5 y una Tapa de Tuerca Nº 6 en el otro extremo de la Barra de Eje (F), siguiendo las instrucciones dadas anteriormente.

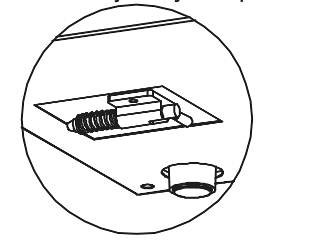


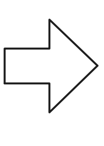
ESPAÑOL

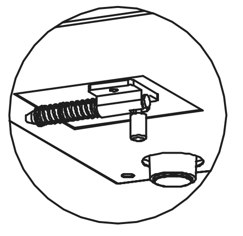
Ensamblaje de la unidad principal



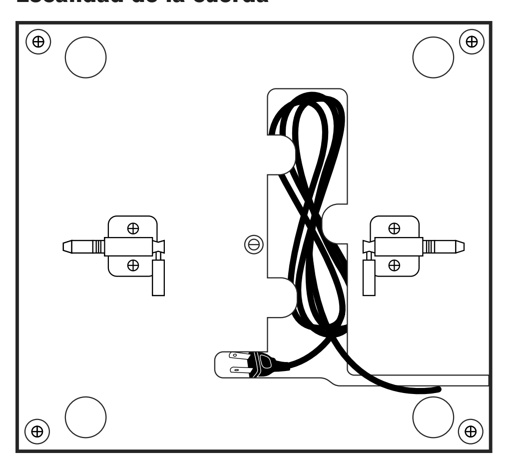
1. Quite el cable eléctrico por debajo de Unidad Principal (A).
2. Coloque la Unidad Principal (A) encima del Compartimiento de Almacenamiento (C).
3. Asegúrese de que los dos pasadores de inserción en la parte inferior de la Unidad Principal (A) estén alineados correctamente de modo que la Unidad Principal (A) pueda fijarse bajo la viga del Compartimiento de Almacenamiento (C).
4. Quite la Bandeja de la Unidad Principal (A) y dé vuelta al derecho para arriba. Asocie la Manija de la Bandeja #7 con el tornillo de la Tornillo de la Manija #8 y coloqúela correctamente dentro de la Unidad Principal (A).







Localidad de la cuerda



ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie al interior de la unidad frotándola con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y a continuación frótela con una toalla seca no abrasiva. Limpie bien el interior del caldero y asegúrese de que esté bien colocado en los soportes antes de comenzar.

1. Antes de comenzar, busque una superficie plana cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté alejado de cualquier fuente de suministro de agua. Si es necesario, se acepta el uso de un cable de extensión.
2. Haga acopio de los suministros para hacer palomillas de maíz: maíz para palomillas, sazonadores, tazones o bolsas para contener las palomillas, aceite para cocinar, medida para el caldero y cucharón para medir el aceite. (Estos últimos se incluyen con la unidad).
3. Enchufe el equipo estando en interruptor de alimentación en la posición de apagado (OFF).
4. Asegúrese de que el caldero esté firmemente asegurado en los soportes.
5. Asegúrese de que el motor del caldero esté acoplado.
6. Encienda el equipo colocando el interruptor de alimentación que está en la parte superior de la máquina en la posición de encendido (ON) (consulte la ilustración anterior para ver la ubicación de los interruptores). Deje que el equipo funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
7. Apague la unidad.
8. Utilice el cucharón de medición de aceite suministrado con su OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART para añadir una cuchara de sopa de su aceite favorito en el caldero. Para un mejor resultado en la obtención de las palomillas, se sugiere el uso de aceite vegetal ligero.
9. Añada maíz para palomillas al caldero usando la medida suministrada.
10. Encienda la unidad y cierre la puerta. Casi de inmediato oirá el crepitar de las palomitas. Comenzarán a salir palomitas frescas y calientes por las tapas inclinadas del caldero, ¡igual que en el teatro!

CONSEJOS ÚTILES

EMISIÓN DE HUMO

Si su OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART comienza a emitir humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la emisión de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre un uso y otro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desenchufe el enchufe exterior del tomacorriente así como el enchufe del motor del caldero dentro de la unidad principal.
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la unidad principal; a continuación frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Desenchufe el motor del caldero y retire el caldero de los soportes.
4. Saque el caldero de la unidad principal. Después, llene el caldero hasta ⅔ de su capacidad con agua jabonosa caliente.
5. Deje en reposo el caldero por 15 a 20 minutos para que la grasa se corte. (El tiempo puede variar, use su propio juicio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria).
6. Vacíe el agua. Si es necesario, use la cara de frotar de una esponja de limpieza para frotar el interior del caldero.
7. Enjuague cuidadosamente el interior y séquelo.
8. Frote el exterior con un paño húmedo y séquelo.

   NOTA: Para proteger de la humedad el enchufe del motor, **nunca sumerja el caldero en ningún líquido**. Nunca coloque ninguna pieza en la lavadora de platos. Lávelas siempre a mano.

RECETAS

El OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART hace siempre palomitas de maíz calientes, frescas, iguales que las del teatro, ien cualquier momento! Disfrute sus palomitas acabadas de hacer en una variedad formas:

- Palomitas de maíz estilo regular, añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para que tengan un sabor dulzón.
- Palomitas condimentadas - añada condimentos de cualquier juego de condimentación para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

MONO FORNIDO

- 3.79 L de Maïs Éclaté
- 1 Bolsa 340g Trozos de Chocolate Semi Dulces
- 1 Bolsa 340g Trozos de Crema de Cacahuate
- Bolsa 119g Plátanos Fritos, Trozados en Pequeñas Piezas
- Bolsa 311g Cacahuates

Reviente los granos de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART como se indica en la página 37.

Derrita los trozos de chocolate y los trozos de crema de cacahuate sobre la estufa, como lo indique el paquete.

Forre los moldes para galleta con papel encerado.

Mezcle las palomitas de maíz con los plátanos fritos.

Distribuya la mezcla de las palomitas y los plátanos fritos uniformemente sobre los moldes para galleta.

Rocíe la mezcla del chocolate derretido y la crema de cacahuate sobre las palomitas y los plátanos fritos.

Espolvoree cacahuates sobre la mezcla de chocolate y crema de cacachuate.

Deje enfriar.

Cuando el chocolate y la crema de cacahuate se hayan endurecido, rompa el Mono Fornido en pedazos.

Puede almacenarse en bolsas de plástico para refrigeración.

PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANAS

- 3.79 L de Maíz Palomero
- 1 Cdita. Polvo de Ajo
- 3 Cebollinas, finamente picadas
- ½ Cda. Pimienta Molida
- 1 Cda. Sal Marina
- 1 Taza de Queso Parmesano, rallado (más o menos al gusto)
- 3 Cdas. Aceite de Oliva, caliente

Reviente los granos de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART como se indica en la página 37.

Combine el polvo de ajo, cebollinas, pimienta molida, sal de grano y queso parmesano. Ponga a un lado.

En un tazón grande para mezclar, rocíe el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.

Revuelva hasta que estén bien cubiertas.

Lentamente agregue los ingredientes secos mientras se mezclan continuamente las palomitas hasta que estén bien cubiertas.

También puede sacudir los ingredientes secos sobre las palomitas en una bolsa grande de papel o plástico.

MUÉGANOS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- ½ Taza de Palomitas
- ½ Taza de Jarabe de Maíz
- ½ Taza de Azúcar Granulada
- ½ Cucharadita de Sal
- 1 Barra de Mantequilla, suavizada

Reviente los granos de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART como se indica en la página 37.

Mezcle el jarabe de maíz, azúcar y sal juntos en un recipiente y disuelva a fuego medio por aproximadamente 3 minutos.

Agregue las palomitas al recipiente, mezclando y revolviendo consistentemente hasta que las palomitas estén cubiertas a fuego bajo.

Quite del fuego.

Utilice la mantequilla suavizada para formar los muéganos mientras la mezcla de las palomitas todavía esté caliente.

Cubra los muéganos individualmente en papel para envolver, amarre y almacene a temperatura ambiente.

CORTEZA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON MENTA

- 3.79 L de Palomitas de Maíz
- 1 Bolsa 340g Trozos de Chocolate Semi-Dulce o Amargos
- 1 ¼ Taza de Barras de Menta, Molidas

Reviente los granos de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART como se indica en la página 37.

Derrita los trozos de chocolate sobre la estufa, como lo indique el paquete.

Forre el molde para galletas con papel encerado.

Distribuya las palomitas uniformemente sobre el molde para galletas.

Rocíe el chocolate derretido sobre las palomitas de maíz.

Espolvoree las mentas molidas sobre el chocolate.

Deje enfriar.

Cuando el chocolate se haya enfriado, rompa la Corteza de Palomitas de Maíz con Menta en pedazos.

Puede almacenarse en bolsas de plástico para refrigeración.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART / CCP200

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por e-mail o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio de Atención al Cliente
Teléfono: (920) 347-9122

Web: www.nostalgiaelectrics.com

Preguntas al servicio de Atención al Cliente

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a www.nostalgiaelectrics.com, complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com.

Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.